

**En Apéritif :** Focaccia au romarin [18.-], avec bresaola ou charcuterie [26.-]

### ENTRÉES

*Calamaretti grillés,*

*Sauce épicée à l'encre de seiche et son Brancino 25.-*

*Frisella,*

*à l'eau de tomate, caponata sicilienne et burrata 23.-*

*Gaspacho de tomates ananas,*

*fines tranches de Culatello, salpicon de pêche de vigne 26.-*

*Vitello Tonnato,*

*L'authentique Vitello Tonnato, pickles et fleurs de capres 29.-*

*Thon rouge de méditerranée,*

*délicatement grillé au charbon de bois, pastèque marinée au yuzu ponzu 29.-*

### PÂTES ET RISOTTO

*Spaghetti Verrigni au homard*

*Tomates del Piennolo, parfumées au basilic 58.-*

*Risotto di mare*

*cuisson au fumet de poisson de rûche 32.-*

*Tortelli crevettes et fleurs de courgettes*

*sauce au beurre et Caviar K Baeri Monarq 40.-*

*Tagliatelle,*

*Guanciale et Artichauts, espuma de pecorino romano 32.-*

*Orecchiette di Grano Arso,*

*poudre d'olives noires et tomates confites 39.-*

### VIANDES

*Poitrine de Cochon confite,*

*Scarole à la napolitaine et lampascioni 49.-*

*Filet de Veau suisse cuit à basse température,*

*mousseline de celeri à la noisette du Piémont, sauté de fèves et chanterelles 56.-*

### POISSONS

*Tentacules de Poulpe,*

*crémeux de patates douces, piment de Padròn 40.-*

*Black Cod mariné au miso,*

*Cime di rapa et amandes torrifiées 40.-*

*Pavé de bar cuit sur peau,*

*mousseline et carpaccio de courgettes, vierge de tomates et citrons confits 50.-*

### Les plats à partager

*Poissons selon arrivage*

*Sélections du boucher*

### En Accompagnement de vos plats...

\* *Pomme Purée à l'huile d'olive 10.-*

\* *Pommes de Terre sautées au romarin 10.-*

\* *Panaché de légumes de Saison 10.-*

\* *Salade sucrine 10.-*

\* *Sauté d'Artichauts 16.-*

## LA PIZZA

*Notre pâte à Pizza est élaborée avec minutie, composée d'un mélange de farines moulues à la pierre selon la tradition et nourrie d'un Levain Maison entretenu par nos soins*

### **Mozzarella**

Base Fior di latte, tomate, pomodorini confites et Nodini di Mozzarella, basilic **23.-**

### **Mortadella e pistacchio,**

Base focaccia, provola fumé, mortadella, burrata et pistache **20.-**

### **Salentina,**

Base Fior di latte, crème de tomates jaunes, Capocollo di Martina Franca e pomodorini, Nodini di Mozzarella. **30.-**

### **Napoli,**

L'Autentica Napoli, base de tomate, Fior di latte, crème d'ail doux, anchois de Menaïca et origan des montagnes **20.-**

### **Cacio e Pepe,**

et artichauts **20.-**

### **Focaccia au romarin**

Pour l'apéritif ou encore à la place du pain **10.-**

**Ou** avec de la Charcuterie ou de la Bresaola **26.-**

**LES DESSERTS :** Demandez notre chariot de desserts maison, il y en a pour tous les goûts et envies !

## Menu « DÉCOUVERTE »

### **4 entrées à se partager,**

Assorties sur l'instant par le Chef,

### **1 Plat au choix parmi :**

*\* Poitrine de Cochon confite,*

*Scarole à la napolitaine et lampascioni **OU***

*\* Filets de Rouget en papillote,*

*Caviar d'aubergine fumées, consommé de tomate infusé à la liveche*

### **Le Dessert du Jour**

*Minimum de 2 personnes, au prix de 70 Chf/pers.*

**Notre personnel de salle se tient à disposition pour vous informer sur les allergènes**

**La Closerie, c'est aussi 25 ans d'Expérience en SERVICE TRAITEUR,**

sur mesure et pour tous vos évènements, privés ou d'affaires – Merci de vous renseigner auprès du personnel !

*Nos prix sont en Chf et TTC*